

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000075
BM 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



- Vidange: Oui
- Vidange avec fusible de sécurité: Oui
- Matériel: AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Température maximale de l'appareil [° C]: 90

<b>Code SAP</b>	00000075	<b>Puissance électrique [kW]</b>	1.500
<b>Largeur nette [mm]</b>	328	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Profondeur nette [mm]</b>	609	<b>Nombre de GN / EN</b>	1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	290	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 1/1
<b>Poids net [kg]</b>	10.00	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	150

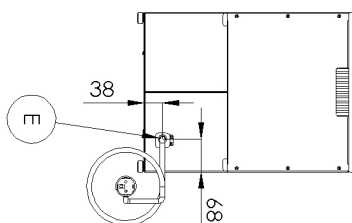
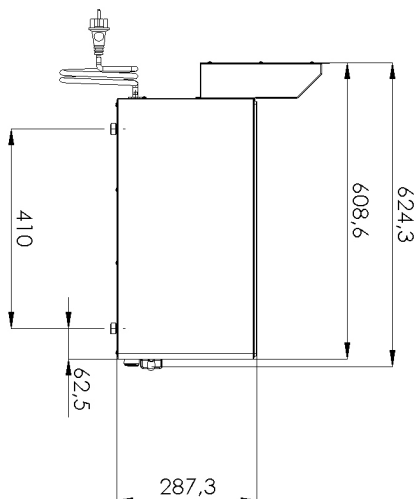
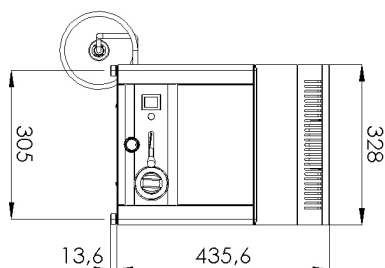
# Fiche technique



Dessin technique

## Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	0000075
BM 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie



### Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000075
BM 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

# 1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

- Longue durée de vie
- Durabilité du matériau en acier inoxydable AISI 304
- Le matériau ne rouille pas
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile a údržba zařízení

# 2

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - větší Sécurité práce pro personál

# 3

#### Manuilace

- Portabilité facile
  - Flexibilité dans la cuisine, possibilité d'utilisation pour les banquets.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000075
BM 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

**1. Code SAP:**

00000075

**2. Largeur nette [mm]:**

328

**3. Profondeur nette [mm]:**

609

**4. Hauteur nette [mm]:**

290

**5. Poids net [kg]:**

10.00

**6. Largeur brute [mm]:**

650

**7. Profondeur brute [mm]:**

366

**8. Hauteur brute [mm]:**

440

**9. Poids brut [kg]:**

12.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**12. Puissance électrique [kW]:**

1.500

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**15. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**16. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**17. Type de plan de travail:**

Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable

**18. Matériau de la plaque supérieure:**

AISI 304

**19. Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**

0.80

**20. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:**

328 x 609 x 290

**21. Température maximale de l'appareil [° C]:**

90

**22. Température minimale de l'appareil [° C]:**

30

**23. Pieds réglables:**

Oui

**24. Nombre de cuves:**

1

**25. Matériau de la cuve:**

AISI 304 - Acier inoxydable de haute qualité

**26. Vidange:**

Oui

**27. Vidange avec fusible de sécurité:**

Oui

**28. Nombre de GN / EN:**

1

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Bain marie électrique GN 1/1 - 150 sans soubassement

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000075
BM 30 EL	<b>Groupe d'articles</b>	Cuiseurs de pâtes et bains-marie

### 29. Taille de l'appareil - GN / EN:

GN 1/1

### 31. Emplacement du chauffage:

Sous la cuve

### 30. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

150